Gourmet

- Manuale d'istruzione
- User manual
- Bedienungsauleitung
- Manuel d'instructione
- Manual de instruccion
- руководство потребителя

| | | | |
|---|---|---|---|
| Numero / *Number* | KIP-075870/01 | Sostituisce / *Replaces* | --- |
| Emesso / *issued* | 30/11/2012 | Scopo / *Scope* | Directive 2009/142/EC |
| Rapporto / *Report* | 120700454 | | |
| PIN | 0694CN5737 | | |

## CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO
## *EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE*

**Kiwa dichiara che i prodotti**
*Kiwa hereby declares that the products*

**apparecchi per cucine professionali alimentati a gas – forni**
*gas heating catering equipment – ovens*

Marchio / *trade mark*: **BEST FOR**
Modelli / *models*: GOURMET 511, GOURMET 1011, BISTROT 465, BISTROT 665, BISTROT 1065, EASY 6, EASY 10

costruiti da / *made by*
**BAKE OFF ITALIANA S.r.l.**
Via Castelbolognesi, 6 - Zona P.M.I.
44124 Cassana - Ferrara (FE) - Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
*meets the essential requirements as described in the*
**Direttiva Apparecchi a Gas 2009/142/CE**
*Directive on appliances burning gaseous fuels 2009/142/EC*

I suddetti prodotti sono stati approvati per
*Mentioned products have been approved for*
Tipi di apparecchi / *appliance type* : $A_3$

Paesi e categorie apparecchi / *Countries and appliance categories*
AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NO, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR

| | | | |
|---|---|---|---|
| $I_{2H}$ | G20 | 20 mbar | |
| $I_{2H}$ | G20 | 25 mbar | (HU only) |
| $I_{3P}$ | G31 | 30 mbar | |
| $I_{3P}$ | G31 | 37 mbar | |
| $I_{3P}$ | G31 | 50 mbar | |

Le famiglie di gas e gruppi di gas sopra indicati possono essere combinati per ottenere le categorie II e III secondo la norma EN437: 2009 in accordo alla legislazione nazionale dei paesi.
*The above gas families and gas groups can be combined to obtain categories II and III according the standard EN437:2009 and national situation of countries.*

Kiwa

Ing. Emanuele Ferrari
Director Product Certification

CE
0694

Kiwa Italia S.p.a.
Sede Legale:
Via Mameli Goffredo, 20
20129 Milano
Sede Amministrativa e operativa:
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)
www.kiwa.com

GASTEC

BAKE OFF ITALIANA SRL
CAP. SOC. € 93.600,00 I.V.

VIA CASTELBOLOGNESI,6 - ZONA P.M.I.
44124 CASSANA / FERRARA

TELEFONO 0532/732333
FAX 0532/730589

## CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ AI SENSI DELLE DIRETTIVE:
## CE DECLARATION OF CONFORMITY TO THE DIRECTIVES:
## CE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SUR LA BASE DES DIRECTIVES:
## CE CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD A LA DIRECTIVA:

| | |
|---|---|
| DIRETTIVA MACCHINE: | **2006/42/CE** |
| MACHINE DIRECTIVES: | EN 60335-2-42: 2003+A1:2008 |
| DIRECTIVE MACHINES: | EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008 |
| DIRECTIVA DE MÁQUINAS: | EN 62233:2008 |

| | |
|---|---|
| COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA: | **2004/108/CE** |
| EMC: | EN 55014-1:2006+A1:2009 |
| EMC: | EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 |
| COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNETICA: | EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009 |
| | EN 61000-3-3:2008 |
| | EN 61000-3-11:2000 |
| | EN 61000-3-12:2005 |
| | EN 61000-6-2:2005 |
| | EN 61000-6-3:2007 |

| | |
|---|---|
| TIPO DI PRODOTTO: | *FORNO VENTILATO* |
| PRODUCT TYPE: | *CONVECTION OVEN* |
| TYPE DE PRODUIT: | *FOUR VENTILÉ* |
| TIPO DE PRODUCTO: | *HORNO VENTILADO* |

| | |
|---|---|
| MODELLO: | *BISTROT 465-665-1065 / GOURMET 511-1011* |
| MODEL: | *BISTROT 465-665-1065 / GOURMET 511-1011* |
| MODÈL: | *BISTROT 465-665-1065 / GOURMET 511-1011* |
| MODELO: | *BISTROT 465-665-1065 / GOURMET 511-1011* |

CON LA PRESENTE L'AZIENDA DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, CHE IL PRODOTTO SOPRACITATO SODDISFA PER PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE I REQUISITI DELLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" E "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA". LA CONFORMITÀ È STATA VERIFICATA CON L'AUSILIO DELLE SEGUENTI ARMONIZZATE:

WE, THE COMPANY, DECLARE HERE WITH ON OUR OWN RESPONSABILITY THAT THE ABOVE-MENTIONED PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LOW VOLTAGE DIRECTIVE FOR WHAT CONCERNS EMGINEERING AND CONSTRUCTION AND EMC CONFORMITY HAS BEEN CONTROLLED WITH THE AID OF THE FOLLOWING HARMONIZED STANDARDS:

PAR LA PRÉSENTE NOUS DÉCLARONS SOUS MOTRE RESPONSABILITÉ QUE LA PRODUIT SOUS-INDIQUÉ, EN CE QUI CONCERNE SA PROGETTATION ET FABRICATION EST CONFORME AUX CONDITIONS REQUISES PAR LA DIRECTIVE BASSE TENSION ET COMPATIBILITÉ ELÉCTROMAGNETIQUE. LA CONFORMITÉ A ÉTÉ VERIFIÉE A L'AIDE DES NORMES UNIFIÉES SUIVANTES:

CON ESTA LA EMPRESA DECLARA, POR SU MISMA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO CITADO ANTES ENCUENTRA LOS RECUISITOS DE PROYETACION Y CONSTRUCCIÓN DE LA DIRECTIVA "BAJA TENSIÓN" Y "COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA". LA CONFORMIDAD FUE COMPROVADA CON LAS SIGUIENTES ARMONIZADAS STANDARD:

Ferrara, 20.10.2012

BAKE OFF ITALIANA S.R.L.
GIORGIO BORGHI

## *SOMMARIO:*

## *AVVERTENZE GENERALI*

- Il presente manuale deve essere consegnato assieme all'apparecchio e lo deve accompagnare per tutta la sua durata.
- Queste istruzioni devono essere tenute vicino all'apparecchio ed in una posizione facilmente raggiungibile, questo per permettere una facile consultazione nel tempo.
- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione del forno devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato ed in conformità con le presenti istruzioni del costruttore e di volta in volta con le norme vigenti.
- Tutti i dispositivi o i dispositivi di sicurezza non devono essere spostati, rimossi, inattivati o interrotti, poiché decadrebbero le condizioni di garanzia del costruttore.
- L'apparecchio è da sottoporre ad una manutenzione a cura del personale qualificato della ditta costruttrice negli intervalli previsti.
- Il forno deve essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato progettato, costruito e protetto, ossia per la cottura di tutti i tipi di pane e pasticceria, per la cottura di tutti i prodotti di gastronomia, freschi o congelati e per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure. Ogni utilizzo differente è da ritenersi improprio.
- Si sconsiglia l'inserimento di prodotti ad alta concentrazione alcolica.
- Il forno deve essere utilizzato solo da personale debitamente addestrato all'uso dello stesso.
- La camera di cottura e l'intero apparecchio sono da pulire quotidianamente, questo procedimento sia per salvaguardarne l'aspetto, che per garantirne l'igiene ed il buon funzionamento.
- In caso di pausa prolungata di funzionamento del forno, sono da interrompere tutti i collegamenti (distribuzione dell'energia elettrica e distribuzione idrica).
- Disattivare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o di guasto.
- I ricambi non originali possono non garantire il perfetto funzionamento e la sicurezza del forno, pertanto solo se Vi rivolgete al personale autorizzato dalla ditta costruttrice o al costruttore stesso per gli interventi di manutenzione o riparazione, sarete sicuri, che sia i ricambi che il lavoro sono della qualità necessaria.
- La ditta costruttrice, per un migliore funzionamento e per una durata più lunga del forno, consiglia di interporre fra la rete d'erogazione idrica ed il forno stesso un addolcitore per l'acqua.

## *DATI TECNICI E IDENTIFICAZIONE*

I dati tecnici essenziali relativi all'apparecchio sono riportati nella targhetta matricola posizionata sul lato sinistro dell'apparecchio
Per qualsiasi comunicazione con la ditta costruttrice o con il centro d'assistenza è da indicare ogni volta modello, codice e numero di serie.

## ***INSTALLAZIONE E MESSA IN OPERA***

Operazioni preliminari:

Una volta sballato il forno controllare ogni sua parte ricercando eventuali danni. Se si constatano danni dovuti al trasporto, attenersi al contratto di fornitura per i passi necessari ad ottenere la copertura economica.

Durante il posizionamento e l'installazione sono da osservare e rispettare le seguenti prescrizioni, regole tecniche e Direttive:

- vigenti prescrizioni legali e vigenti normative nazionali e locali
- regolamento edilizio e disposizioni antincendio delle regioni;
- Legge nr. 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile" ;
- Lettera circolare nr. 412/4183 del 06.05.75 "Norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL" ;
- Norme UNI - CIG 7129/72 "Norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione a gas GPL"
- prescrizioni antinfortunistiche;
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore del gas;
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore dell'energia elettrica;
- determinazioni vigenti del CEI;
- direttive edilizie sui requisiti per le tecniche antincendio di impianti di aerazione;
- eventuali prescrizioni straordinarie locali;
- prescrizioni sui luoghi di lavoro;
- regole di sicurezza per cucine;
- Legge nr. 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile" ;
- Circolare Ministero Interno nr. 68 del 25.11.1959 e successive varianti "Norme di sicurezza per impianti termici a rete" ;
- Norme vigenti per i camini e collegamenti;
- direttive sugli impianti di areazione per le cucine.

Togliere dai pannelli esterni del forno l'eventuale pellicola protettiva staccandola lentamente avendo cura di togliere tutte le tracce di colla. Eventuali tracce di collante possono essere tolte con prodotti adatti (es. benzina smacchiante).

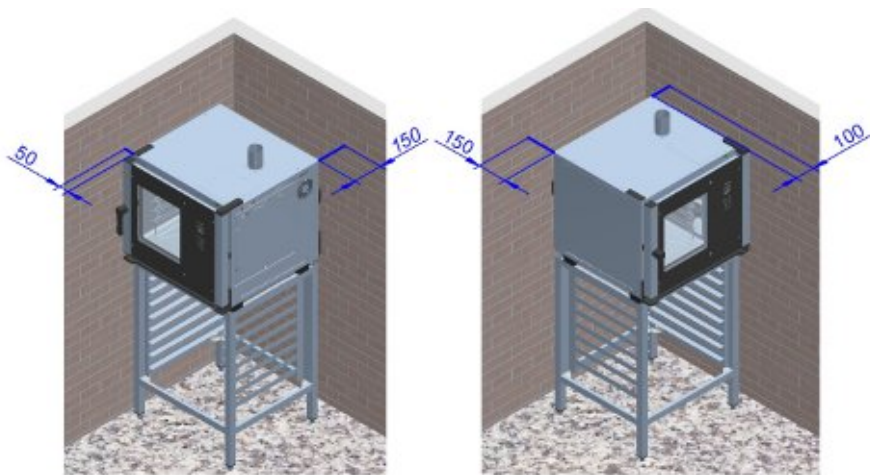
L'apparecchio deve essere posto in un ambiente ben aerato, possibilmente sotto ad una cappa aspirante per garantire una veloce evacuazione dei vapori di cottura. Osservare le sezioni libere richieste dalle normative vigenti sia per l'apporto di aria comburente che per l'evacuazione di eventuali perdite di gas.

La temperatura dell'ambiente nel luogo di installazione non deve raggiungere valori inferiori a + 5° C e superiori a + 40° C, l'umidità dell'aria deve presentare valori compresi fra 40% e 75%. In presenza di valori al di fuori di questi campi, la funzionalità dell'apparecchio potrebbe risultare compromessa.

Per il forno è previsto un tavolo dedicato, presente nel nostro catalogo. Il tavolo è dotato di piedini regolabili per effettuare la regolazione a livello.

Nel caso di posizionamento del forno direttamente su banco, è necessario considerare il peso dell'apparecchio (caratteristica riportata sulle specifiche schede tecniche). Effettuato il posizionamento del forno, sincerarsi attentamente che esso sia in piano perfetto. L'operazione può

essere effettuata tramite una comune bolla. La mancata osservanza di questa condizione potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento dell’apparecchio

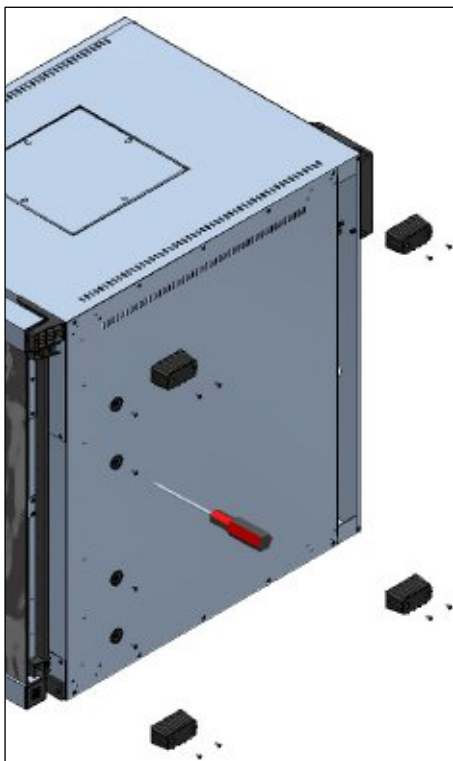
La distanza dalle pareti, necessaria per una corretta ventilazione dell’apparecchio, è indicata nel disegno sottostante.

Qualora vengano ridotte le distanze oppure il posizionamento avviene di fianco ad altre apparecchiature riscaldanti (per es. friggitrici) sono da prendere dei provvedimenti come per es. una protezione all’irraggiamento.

- La ditta costruttrice consiglia comunque una distanza di 500 mm per lavori di pulizia e assistenza.
- E’ da far attenzione che le aperture all’apparecchio non vengano ostruite o coperte.

## ***Fissaggio piedini e vaschetta raccolta acqua:***

Fig.1

Una volta sballato completamente il forno, svitare dal retro la vaschetta di raccolta acqua (Fig.1).

Fig. 2

In seguito posizionare il forno sul lato sinistro, fissare con le viti a corredo i 4 piedini e le guide vaschetta, come illustrato nella figura 2.

Inserire ora la vaschetta ad incastro nelle sue guide (Fig. 3). In questa modalità avremo la vaschetta estraibile in modo da poterla vuotare con la semplice estrazione.

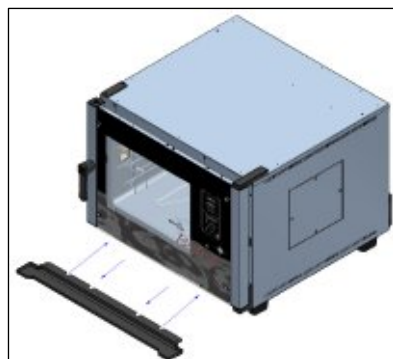
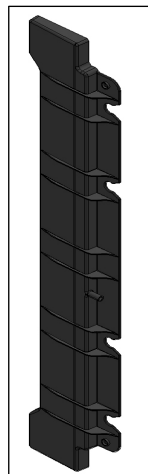
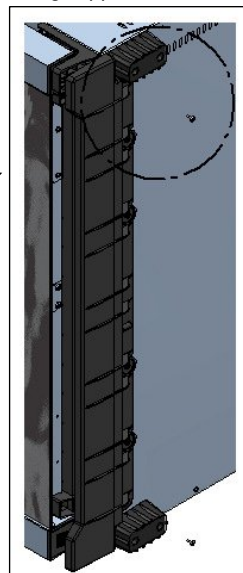
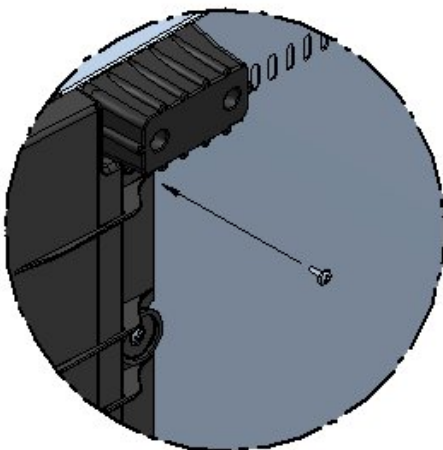
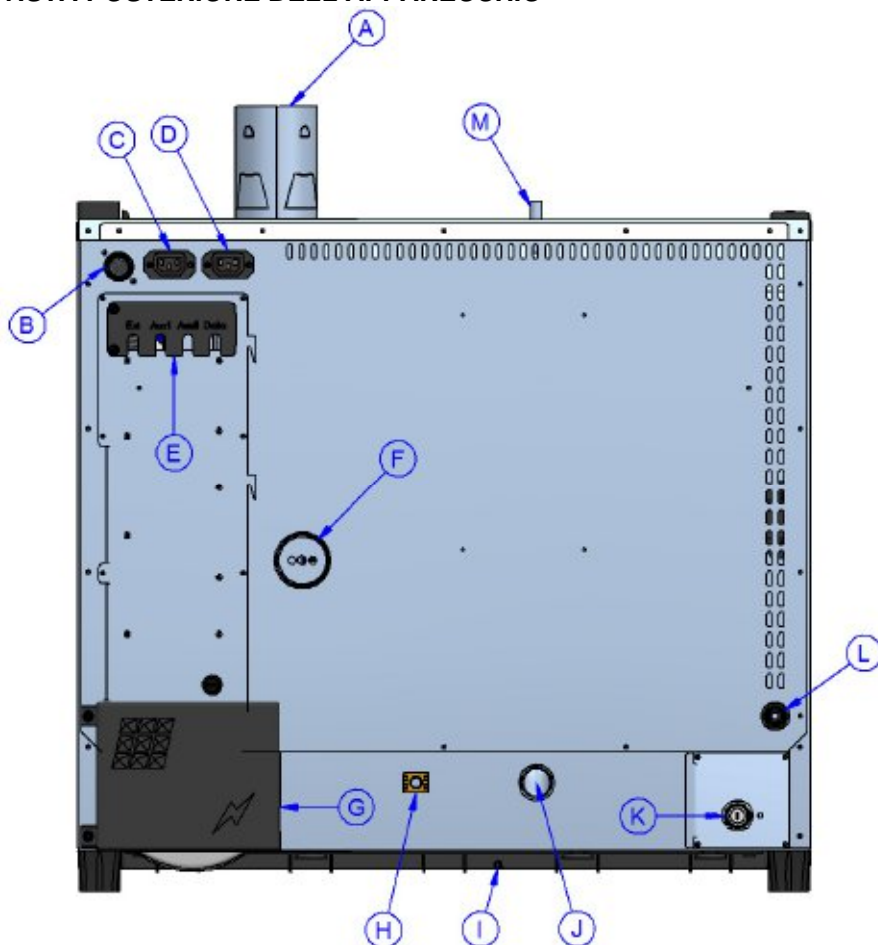



Fig. 3

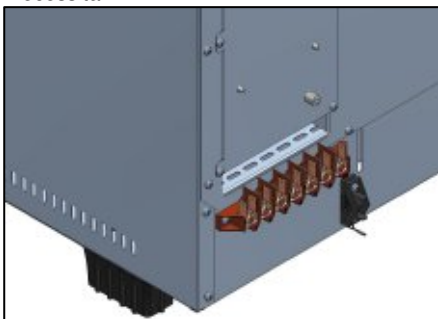
In alternativa, possiamo anche avere la vaschetta fissata in maniera definitiva, con lo scarico collegato mediante un tubo. Procedere nel seguente modo:

Praticare un foro all’interno del tubino di scarico della vaschetta mediante un trapano con punta Ø 5. Applicare un tubo di scarico flessibile Ø 8 per far defluire i liquidi depositati nella vaschetta in un recipiente esterno o direttamente in uno scarico dedicato.

Inserire la vaschetta nella sue guide e fissarla mediante le viti a corredo negli appositi fori, come illustrato

## ***Attenzione:***

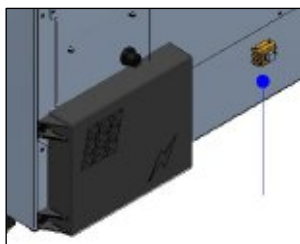
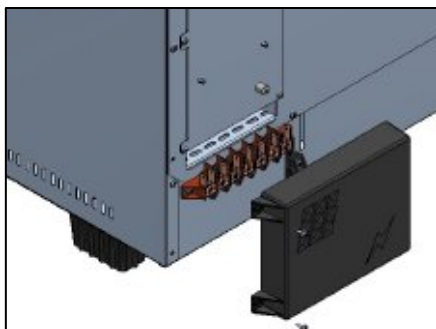
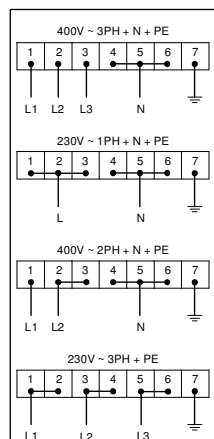
<u>Effettuato il posizionamento del forno, sincerarsi attentamente che esso sia in piano perfetto. L’operazione può essere effettuata tramite una comune bolla, oppure riempiendo una teglia d’acqua e posizionandola all’interno del forno. La mancata osservanza di questa condizione potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento dell’apparecchio.</u>

## *VISTA POSTERIORE DELL'APPARECCHIO*

A Scarico fumi camera di combustione (Ø80mm) **(Solo Versione Gas)**
B Ingresso alimentazione gas ( ¾" gas conico maschio) **(Solo Versione Gas)**
C Alimentazione e controllo cappa di aspirazione (presa proprietaria)
D Alimentazione e controllo condensatore di vapore (presa proprietaria)
E Collegamenti accessori e optional
F Scarico vapori camera di cottura (Ø50mm)
G Accesso morsettiera alimentazione elettrica
H Morsetto equipotenziale
I Scarico vaschetta raccolta acqua (Ø8mm)
J Scarico liquidi camera di cottura (Ø30mm)
K Ingresso acqua generatore di vapore camera di cottura (¾" maschio)
L Ingresso lavaggio forno (vedere il manuale allegato al "kit di lavaggio")
M Depressore **(solo nei modelli Gourmet)**

## *ALLACCIAMENTO ELETTRICO*

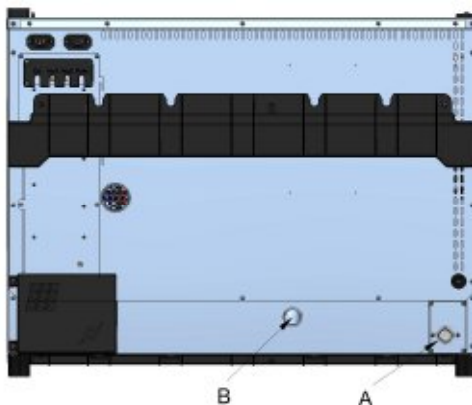
Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato. Esso deve osservare le specifiche e prescrizioni CEI.
L'apparecchio può essere collegato alla rete solo se tra esso e la rete vi è interposto un dispositivo di interruzione omnipolare con almeno 3 mm di apertura fra i contatti per ciascun polo. Questo deve essere in posizione facilmente accessibile e nelle vicinanze del forno.
Di seguito riportiamo gli allacciamenti disponibili e le modalità di sostituzione del cavo, in caso di necessità.

- Nella figura a lato è mostrata la morsettiera di collegamento del forno. Fissare il cavo nell'apposito morsetto fermacavo e procedere con il cablaggio elettrico.

- Sotto viene riportato lo schema con i possibili collegamenti previsti per il forno. A seconda della tensione di alimentazione, effettuare il cablaggio installando gli appositi ponticelli nella posizione prevista. Serrare le viti in maniera decisa per evitare surriscaldamenti pericolosi.

- Effettuati i collegamenti elettrici, chiudere il coperchio morsettiera come indicato nella figura seguente.

***Attenzione:***
***Solo versione Elettrica***
***Non disponibile versione Gas*** →

Collegare il morsetto equipotenziale all' impianto di messa a terra mediante l'utilizzo di un conduttore di almeno 6mmq di sezione.

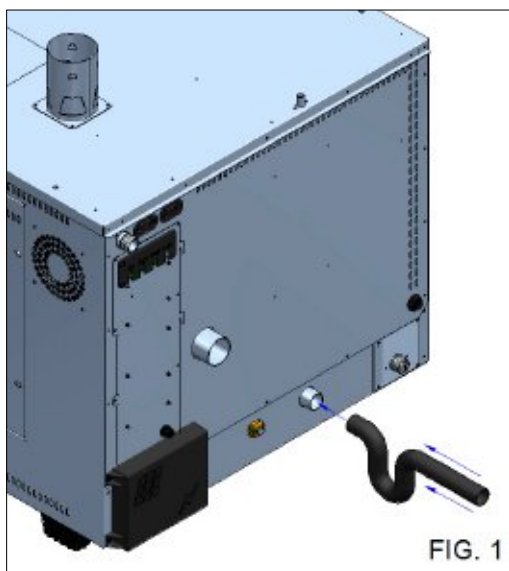
Il cavo di collegamento deve essere almeno di tipo H07 RN-F. Collegamenti fissi implicano l'uso di canaline che devono rispettare le norme.

## *ALLACCIAMENTO IDRICO*

Si consiglia acqua addolcita con una durezze di 5°f. Qualora la pressione in rete non fosse compresa nella nota sotto riportata, è da far installare a monte del forno un riduttore di pressione.

A. Ingresso acqua – ¾”

B. Scarico acqua – Ø 30mm

## *Attenzione:*

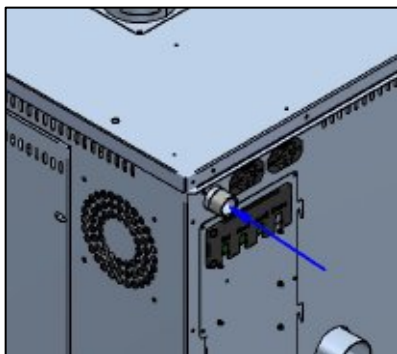
<u>L’acqua in ingresso deve avere un valore in pressione compreso tra 1 e 3 Bar, con una temperatura non superiore ai 30°.</u>

Per l’allacciamento del tubo di scarico del forno, è richiesto **assolutamente** un adeguato sifone per il corretto funzionamento dell’apparecchio (**Fig.1**).

## *ALLACCIAMENTO GAS*

Il collegamento alla rete del gas deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato e munito di regolare licenza. La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora questa prescrizione non venga osservata.

Categoria e funzionamento con i gas, sono riportate nella tabella seguente.

L'allacciamento deve essere eseguito solo dopo aver ottenuto il nulla osta dall'ente erogatore.

Anzitutto controllare la corrispondenza della predisposizione del forno con il tipo di gas disponibile (targhetta caratteristiche e targhetta supplementare). Qualora il tipo di gas disponibile non corrispondesse alle indicazioni, consultare il paragrafo "Trasformazione".

Il collegamento alla conduttura del gas può essere effettuato in modo fisso oppure scollegabile con l'interposizione a monte di un rubinetto di chiusura certificato che deve essere in posizione facilmente accessibile e nelle vicinanze dell'apparecchio.
Qualora si utilizzino tubi flessibili, questi devono essere di acciai inossidabili e rispondere ai requisiti delle normative ad essi applicate. E' severamente vietato restringere il diametro della presa gas.

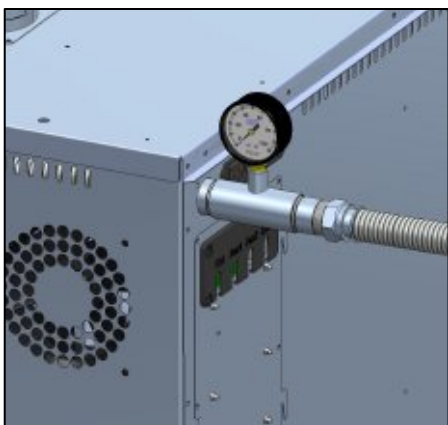
Dopo aver terminato il collegamento è da verificare la tenuta con l'impiego di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. E' severamente vietato l'uso di fiamme libere!

## CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

La pressione di allacciamento va misurata, con apparecchiatura spenta, utilizzando un misuratore di pressione e verificando che il valore misurato coincida con il valore di pressione riportato nella seguente tabella

Nazioni: AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT, NO,NL,PL,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

| | | | |
|---|---|---|---|
| $I_{2H}$ | G20 | 20 mbar | |
| $I_{2H}$ | G20 | 25 mbar | (solo HU) |
| $I_{3P}$ | G31 | 30 mbar | |
| $I_{3P}$ | G31 | 37 mbar | |
| $I_{3p}$ | G31 | 50 mbar | |

Le famiglie e i gruppi di gas qui elencati possono essere combinati in accordo con la normativa EN437:2009 e le specifiche leggi degli stati interessati.

Per eseguire il controllo della pressione di allacciamento, chiudere il rubinetto di intercettazione e frapporre fra il tubo di alimentazione e l' ingresso del gas dell' apparecchiatura un raccordo a "T".
Sul terminale libero del raccordo a "T" collegare un manometro idoneo e verificare la pressione.
***Attenzione:***
***Misurare il valore di pressione del gas solo con apparecchiatura spenta.***
Se il valore di pressione non corrisponde al valore riportato in tabella (più di 0.2mbar inferiore al valore di riferimento) rivolgersi al gestore locale della rete gas.

***L'azienda suggerisce di mantenere installato definitivamente il manometro, in modo da avere sempre sotto controllo l'erogazione del gas e la sua corretta pressione in arrivo.***

## FUNZIONAMENTO CON PORTATA TERMICA PREVISTA

L'apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas G20. La predisposizione del forno è inoltre indicata sulla targhetta matricola posta sul fianco sinistro dell'apparecchiatura.
Di seguito la tabella di riferimento calibrazione (fare riferimento al proprio modello rintracciabile dalla targhetta matricola).

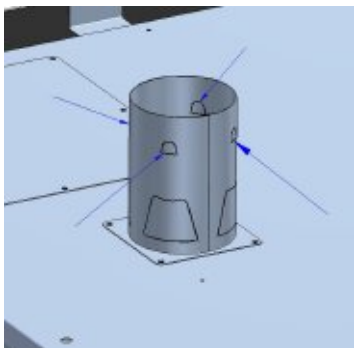
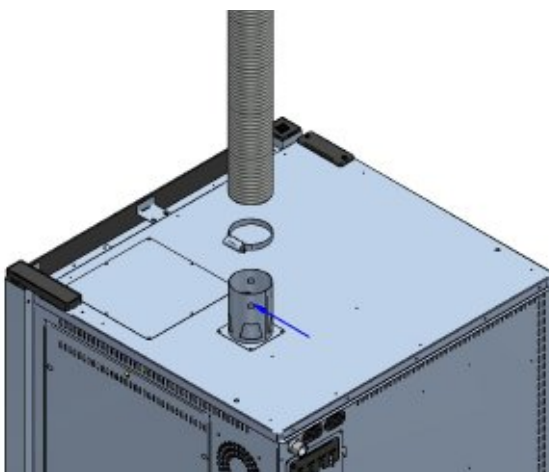
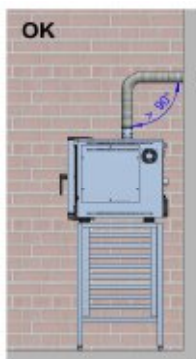
| Modello | GOURMET 511 | GOURMET 1011 | BISTROT 465 | BISTROT 665 | BISTROT 1065 |
|---|---|---|---|---|---|
| Potenza Famiglia gas I2H | 8,0 kW | 15,1 kW | 11,6 kW | 14,5 kW | 16,5 kW |
| Potenza Famiglia gas I3P | 8,0 kW | 15,3 kW | 11,6 kW | 14,5 kW | 16,5 kW |

***Attenzione:***
***Le parti dell'elettrovalvola regolate e sigillate dal costruttore non devono essere manomesse per alcun motivo.***
***Nel caso si riscontrino scostamenti di oltre un 20% della potenza nominale dell' apparecchio contattare un tecnico autorizzato.***

## *EVACUAZIONE FUMI*

Poiché questo apparecchio fa parte della categoria di installazione A3, non necessita di collegamento ad un camino per l'evacuazione dei combusti. I combusti possono essere evacuati nell'ambiente di installazione. Una buona e continua aerazione è necessaria per prevenire la formazione di una inaccettabile concentrazione di sostanze dannose per la salute.

Nel caso non sia possibile ottenere le sopracitate condizioni e possibile canalizzare i fumi di combustione in una apposita canalizzazione

Per canalizzare i combusti, seguire le istruzioni e le avvertenze sottostanti:

Piegare verso l'esterno le 4 alette poste sul camino di scarico fumi dell' apparecchiatura in modo da ottenere un appoggio per il tubo della canalizzazione.

Collegare il tubo della canalizzazione al tubo di scarico della apparecchiatura e fissarlo mediante l'utilizzo di una fascetta metallica adeguata.

***ATTENZIONE:***

- ***Il sistema di scarico non deve avere per tutta la sua lunghezza angoli minori di 90°***
- ***Montare un copri camino sulla sommità esterna della canna fumaria per impedire l'entrata di acqua piovana***
- ***Evitare di superare i due metri di canale scarico, oltre i quali si pregiudica il funzionamento del bruciatore.***

## *TRASFORMAZIONE GAS*

***ATTENZIONE***
***I lavori ed interventi che sono necessari per la trasformazione possono essere effettuati solo da personale d'assistenza autorizzato dal costruttore o dall'azienda stessa.***

Per la trasformazione ad un altro tipo di gas, p.es. da G20 a G31, si rende necessario il posizionamento di un diaframma di regolazione gas
Nell'impianto con gas G31, il bruciatore sarà dotato del diaframma. Per la trasformazione inversa a quella dell'esempio sopra riportato, togliere il diaframma.

***ATTENZIONE***
***Prima che ogni trasformazione venga iniziata bisogna chiudere il rubinetto d'intercettazione a monte e togliere l' alimentazione elettrica***

Per il posizionamento del diaframma procedere come segue:

Rimuovere il pannello di protezione posto sul lato destro dell'apparecchio (1).

Identificare all'interno del vano componenti il gruppo alimentazione bruciatore (2).

Separare il gruppo valvola gas (C) dal miscelatore aria/gas (B). Posizionare il diaframma (A) nella apposita sede presente sul raccordo del gruppo valvola gas (C). Ricollegare il gruppo valvola gas (C), provvisto di diaframma, al miscelatore aria gas (A).

Per rimuovere il diaframma procedere in maniera inversa

Dopo aver terminato il collegamento è da verificare la tenuta con l'impiego di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. E' severamente vietato l'uso di fiamme libere!

## *APPLICAZIONE DATI CORRETTI ALLA TARGHETTA MATRICOLA*

In seguito alla trasformazione è obbligatorio applicare la targhetta adesiva con i dati corretti sulla targhetta matricola posta sul fianco sinistro dell'apparecchio.

## *BLOCCO DI SICUREZZA BRUCIATORE*

Durante il primo avvio (a causa di eventuale presenza di aria nel circuito), dopo la trasformazione a diverso gas o per problemi tecnici il bruciatore può andare in blocco (dopo il terzo tentativo fallito di accensione fiamma). Tale blocco e segnalato dal display sulla porta del forno tramite il messaggio "Burner Block". Per sbloccare il bruciatore tenere premuto il pulsante Start Stop fino alla cancellazione della scritta "Block" dal display

Nel caso il blocco si ripeta con una certa frequenza contattare l' assistenza tecnica

## *MESSA IN FUNZIONE*

Prima di avviare l' apparecchiatura per la prima volta controllare che:

- tutte le operazioni di collegamento siano state effettuate correttamente;
- sia stata completamente tolta la pellicola;
- le guide portateglie siano montate in modo corretto;
- l'interruttore principale per l'energia elettrica a monte sia attivato;
- il rubinetto d'intercettazione gas a monte sia aperto;
- il rubinetto d'intercettazione idrica sia aperto.

# *PRINCIPI DI COTTURA*

## *Vapore (Temp. da 100° a 103° + Steam 100%)*
**(vapore bassa temperatura: da 70° a 90° + Steam 100%)**
**(vapore alta temperatura: da 103° a 130° + Steam 80%)**

La cottura al vapore è considerato il sistema il più sano e "dietetico". In questo modo il cibo cuoce grazie al calore umido all'interno della camera, evitando il contatto diretto dell'alimento con l'acqua, riducendone così al massimo l'effetto solubizzante; inoltre i cibi cuociono a temperature relativamente basse, inferiori ai 100 gradi, evitando così perdite eccessive di vitamine e minerali ed i cibi mantengono pressoché inalterati i sapori e gli aromi. La cottura al vapore permette infine di evitare o limitare al massimo l'uso di condimenti, che in ogni caso, a causa della bassa temperatura, non cuociono mantenendo così le preparazioni molto più leggere e digeribili.

- **Adatto alla cottura di carne, pesce e verdure**.

## *Cottura a convezione (Temp. da 70° a 270°)*

La cottura a convezione avviene attraverso un ricircolo di aria calda all'interno della camera per mezzo delle ventole.
Questa consente ai cibi di avere una rosolatura uniforme. Un altro vantaggio della cottura a convezione sta nel fatto che si possono cuocere diversi tipi di alimenti come carne, pesce e verdure senza mescolare i sapori.

- **Adatta per gratinare, grigliare e arrostire.**

## *Cottura a convezione e vapore (Temp. da 70° a 270° + Steam da 20% a 60%)*
Questo metodo prevede l'utilizzo di aria calda e di vapore, distribuiti in modo omogeneo, facendo si che i cibi abbiano un ridotto calo di peso durante la cottura e mantengano la morbidezza. Con questa efficace tecnica si riducono oltremodo i tempi di lavoro.

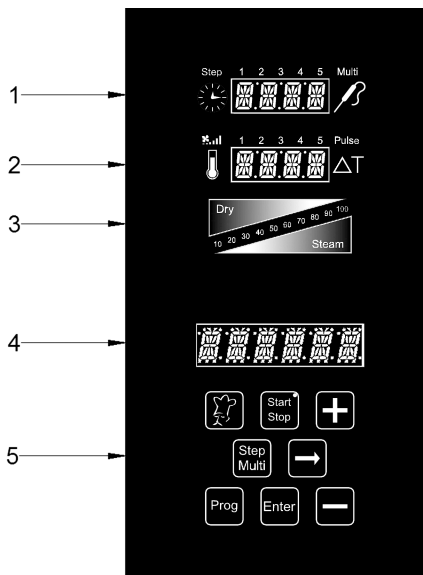
- **Adatto per arrosti, roastbeef, pesci e stufati.**

## *Cottura a convezione ed aria secca (Temp. da 70° a 270°+Dry da 10% a 100%)*
Questo metodo prevede l'utilizzo di aria calda ed estrazione dell'umidità rilasciata dal prodotto nel corso della cottura. Questo metodo consente di avere un ambiente di cottura asciutto per donare fragranza, croccantezza e friabilità al prodotto.

- **Adatto per cottura di pane, grissini e biscotti.**

## *Cottura mediante sonda cuore e temperatura camera*
Con i forni Serie Star si avranno cotture graduali, misurate e controllate degli alimenti: la tecnologia elettronica di controllo, consente di individuare la tipologia di prodotto inserito in camera e gestirne l'ottimale quantità di umidità e calore per tutta la durata del programma di cottura, ottenendo il medesimo risultato indipendentemente dal numero di teglie presenti in camera forno.
Per questo metodo è necessario l'utilizzo della cottura mediante sonda cuore. La sonda permette di cuocere un determinato alimento prendendo a riferimento la temperatura al cuore del prodotto.
Impostando i parametri di temperatura relativi al cuore del prodotto ed alla camera forno, relazionati tra loro, si otterrà una cottura omogenea all'interno ed all'esterno dell'alimento.

- **Adatto per polli, arrosti, stinchi di maiale e volatili.**

## *PANNELLO COMANDI*

1. Display tempo e Multi-timer
2. Display temperatura e velocità ventole
3. Display grafico clima (Dry – Steam)
4. Display visualizzazione programmi di cottura
5. Tastierino di programmazione

### *Accensione e spegnimento:*

Una volta erogata alimentazione elettrica al forno, premere il tasto “Start/Stop” per 3 secondi. Attendere il termine delle operazioni di avvio (spegnimento del logo BestFor sul display “Programmi” 4). Per spegnere il controllo elettronico del forno, premere sempre per 3 secondi il tasto “Start/Stop”.
Effettuata l’accensione, il controllo propone il menù principale, così composto:

- **Manuale:** modalità di cottura manuale.

- **Impostazioni:**
  - **Lingua**
  - **Ora**
  - **Parametri funzionali**

- **Partenza ritardata:** questa opzione permette di impostare un orario prestabilito per l’esecuzione di un ciclo di cottura. Per configurare la procedura fare riferimento a pagina 33.

scorrere con i tasti “**+**” e “**-**“ e premere Enter per accedere al menù prescelto.

## *Impostazione della lingua:*

La prima cosa da fare è impostare la propria lingua, come di seguito descritto:

Scorrere con il tasto “**+**” il Menù principale fino a “Impostazioni”. Entrare nel Menù con il tasto Scorrere sempre con il tasto “**+**” il menù Impostazioni fino a “lingua”. Entrare nella selezione con il tasto . Selezionare con i tasti “**+**” e “**-**“ la propria lingua e confermare mediante il tasto .

## *Impostazione dell’Ora:*

Scorrere con il tasto “**+**” il Menù principale fino a “Impostazioni”. Entrare nel Menù con il tasto Scorrere sempre con il tasto “**+**” il menù Impostazioni fino a “Ora”. Entrare nella selezione con il tasto .

Premere il tasto “**+**” fino alla visualizzazione dell’ora corrente e confermare mediante il tasto .

## *Caratteristiche dei programmi in esecuzione – preriscaldamento e prolungamento di cottura:*

- I forni Serie Star dispongono di una elevata quantità di programmi, sia preimpostati che totalmente personalizzabili, per far fronte in maniera ottimale a qualsiasi necessità di cottura, con qualsiasi prodotto gastronomico. Ciascuno di questi programmi si occuperà di seguire passo passo automaticamente il ciclo di cottura del prodotto, rispondendo prontamente a tutte le eventuali situazioni di allarme nella modalità automatica o servoassistita ideale per l’utente. Tra questi allarmi è previsto un intervento automatico che segnala una sovratemperatura all’interno della camera del forno all’esecuzione di un programma di cottura. L’allarme in questione sarà visualizzato sul display 4 e proporrà l’esecuzione del programma di raffreddamento “Cool” (vedere pag. 32). Quando la camera del forno sarà raffreddata, si potrà procedere con l’impostazione e l’esecuzione del programma di cottura desiderato.

- La fase di preriscaldamento, evidenziata dalla scritta “PRE” sul display “Temperatura” 2, porta il forno ad una temperatura di circa 30° superiore al valore di temperatura impostato nel primo step del programma, per compensare l’abbattimento della temperatura stessa all’apertura della porta. Al termine di questa fase viene evidenziato dal display 4, inoltre viene emesso un segnale acustico e le lampade all’interno della camera lampeggiano. Si può procedere all’inserimento del prodotto da cuocere nel forno e, alla chiusura della porta, il programma comincia il suo ciclo di cottura.

- Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico. Il simbolo tempo lampeggia visualizzando un conto alla rovescia di ***due minuti***, entro i quali è possibile prolungare la cottura di quanto si reputa necessario. In questi due minuti è possibile aprire la porta del forno e verificare la cottura del prodotto. Se il prodotto stesso necessita di un prolungamento di cottura, agire sul tasto “**+**”, incrementando il tempo di un minuto alla volta, fino al valore desiderato. Premere il tasto per far ripartire la cottura. Se non si apportano prolungamenti entro i due minuti visualizzati, il forno termina definitivamente il ciclo di cottura.

## *Modalità cottura manuale:*

Con questo programma si potranno variare i parametri impostati a ciclo di cottura in corso.

Parametri programmabili in modalità manuale:

1. Tempo in ore e minuti della cottura oppure raggiungimento di una temperatura relativa alla sonda cuore. Multi-timer su programma di cottura.

2. Impostazione velocità ventole e modalità cottura semi-statica.

3. Temperatura della camera di cottura oppure Δ tra temperatura sonda cuore e temperatura camera.

4. Parametro clima in percentuale (da 10% a 100%) immissione vapore (Steam), visualizzato in colore rosso. In percentuale (da 10% a 100%) evacuazione vapore (Dry), visualizzato in colore blu.

## *Come impostare un programma manuale:*

Dal menù principale, portarsi sulla voce "Manuale" e premere il tasto Enter
In seguito, premere il tasto ➞ per entrare in modalità programmazione.

Come prima impostazione, viene visualizzata l'opzione per il ***Preriscaldamento***. Scorrere i tasti "**+**" e "**-**" per visualizzare "YES" oppure "NO", a seconda se si desidera preriscaldare il forno prima dell'esecuzione del programma impostato. Premere il tasto ➞ per confermare la modalità desiderata e passare alla fase successiva.

1. **Impostazione del tempo di cottura o modalità Multi-Timer:**

   Il simbolo "orologio" (display 1) comincia a lampeggiare. Impostare le ore ed i minuti desiderati tramite i tasti "**+**" e "**-**". Premendo il tasto "**-**" oltre il valore "0", il tempo sarà infinito. Premere il tasto ➞ per confermare il parametro.

   - **Modalità Multi-Timer:**

   Si avranno a disposizione fino a 10 timer programmabili (facenti capo alle teglie), che agiranno solo ed esclusivamente su di un unico programma di cottura (manuale o preimpostato). <u>Utile per cuocere prodotti diversi alla stessa temperatura e clima, ma con tempi differenti.</u>

   Agire sul pulsante "**-**" oltre il valore "0" per impostare il modo "infinito". Premendo il tasto Step Multi si entra nella modalità Multi-Timer, evidenziata dall'accensione della scritta "Multi" a fianco del display 1. Il display 4 mostra il numero progressivo del timer in corso di programmazione. Tramite i tasti "**+**" e "**-**" impostare i minuti desiderati e premere il tasto Step Multi. Si passa così ad impostare il timer successivo. Impostati i timer desiderati, premere ➞ per memorizzare le

impostazioni e passare alla fase successiva. All'esecuzione del programma di cottura, la sequenza dei timer impostati parte dall'impostazione più breve.
Al termine di ogni conteggio, si accendono le luci interno camera e si attiva il segnalatore acustico. Aprire la porta ed estrarre la teglia.

***N.B.: solo alla chiusura della porta, il forno riprenderà automaticamente la cottura con l'impostazione del successivo timer. In caso di porta aperta, il forno resterà in stand-by.***

Se necessario, si possono aggiungere ulteriori timer a programma di cottura in corso. Procedere nel seguente modo:

durante l'esecuzione del programma, premere il tasto Step Multi fino al primo timer disponibile. Premere il tasto ➞ e, attraverso i tasti "**+**" e "**-**", impostare il tempo desiderato per il timer aggiuntivo. Se si vogliono impostare altri timer, agire sul tasto Step Multi e procedere come appena descritto. Se invece si vuole tornare al programma in corso con le modifiche aggiuntive eseguite, premere il tasto Enter .

***N.B.: per uscire dalla modalità Multi-Timer a cottura in corso, premere il tasto ➞ ed impostare un tempo specifico desiderato. Premere il tasto Enter ed il programma sarà eseguito in modalità manuale tradizionale, azzerando i timer impostati ed uscendo dalla modalità Multi-Timer.***

**2. Impostazione velocità ventole:** 1 2 3 4 5 Pulse

Una volta impostato il parametro tempo, si passa all' impostazione della velocità di ventilazione:

- **5** – velocità alta
- **4** – velocità media
- **3** – velocità bassa
- **2** – velocità media semi-statica
- **1** – velocità bassa semi-statica

La **modalità semi-statica** ferma le ventole una volta raggiunta la temperatura di set-point e le riavvia ad ogni inserzione delle resistenze, mantendo costante la temperatura stessa all'interno della camera di cottura. In questa modalità si otterrà una cottura paragonabile a quella di un forno statico.

Le velocità "**5**" "**4**" e "**3**" saranno visualizzate in colore blu, mentre "**2**" ed "**1**" saranno di colore rosso. La modalità semi-statica sarà evidenziata dall'accendersi della scritta "**Pulse**" sul display.

Mediante il tasto "**-**" selezionare la velocità/modalità ventole desiderata e confermare tramite il tasto ➞.

**3. Impostazione della temperatura camera forno:**

Si passa ora ad impostare la temperatura di cottura. Il simbolo temperatura (display 2) comincia a lampeggiare. Impostare il valore desiderato tramite i tasti “**+**” e “**-**“. Premere il tasto per confermare il parametro.

**4. Impostazione del clima camera forno:**

Successivamente all’impostazione del valore temperatura, le scritte “Dry” (colore blu) e “Steam” (colore rosso) sul display 3 lampeggiano in sequenza. Tramite il tasto “**+**” si incrementa il valore percentuale di iniezione vapore durante il ciclo di cottura. La scala numerica del display 3 sarà di colore rosso. Tramite il tasto “**-**“ si decrementa il valore percentuale di iniezione vapore relativo al ciclo di cottura. La scala numerica del display 3 sarà di colore blu. Una volta impostato il clima desiderato, confermare il parametro tramite il tasto . Il valore impostato a 0 (display lampeggiante) esclude il parametro Clima dalla programmazione.

- **Impostazione per la cottura con sonda cuore:**

Il parametro sonda cuore sostituisce il valore di tempo di cottura, permettendo di utilizzare il raggiungimento di una desiderata temperatura del prodotto come termine della cottura stessa. Impostare il valore “0” sul display “tempo” e premere il tasto per confermare. Il simbolo “sonda cuore” inizia a lampeggiare. Tramite i tasti “**+**” e “**-**“ impostare il valore di temperatura desiderato, al raggiungimento del quale la cottura terminerà.

- **Impostazione per la cottura con sonda per sottovuoto (optional):**

Il ciclo di programma di cottura con sonda per sottovuoto (accessorio opzionale) è lo stesso di quello spiegato per la sonda cuore. Nella modalità di cottura con sonda cuore (*descritta sopra*), inserire nell’apposita presa la sonda per il sottovuoto, come illustrato nella figura accanto. Sul display 1 compare il simbolo seguente:

Programmare la temperatura desiderata tramite i tasti “**+**” e “**-**“ e confermare mediante il tasto .

**Sonda Multi-Point (optional):**

La sonda Multi-Point (accessorio opzionale) è una sonda cuore avanzata, controllata da vari sensori, che consentono una precisione ed una rilevazione della temperatura all’interno del prodotto molto più efficace della sonda tradizionale. Il settaggio e la programmazione sono uguali alla modalità “sonda cuore” tradizionale. Si hanno in più una serie di allarmi specifici che avvertono l’utente di anomalie di posizionamento o di messa in opera. Una volta partito il programma di cottura impostato, la sonda Multi-Point effettua un controllo di circa 90 secondi, al termine dei quali procede con il programma di cottura vero e proprio. Se vengono rilevati errori di posizionamento, si ha un segnale acustico, che visualizza l’errore

sul display 4. Se non si procede al ripristino entro 90 secondi, il programma si ferma automaticamente, visualizzando l'errore riscontrato sul display 4. *Per i codici allarme vedere pag. 36*.

- **Impostazione di temperatura camera ΔT:** ΔT (solo con parametro "sonda cuore" o sonda per sottovuoto impostato). Fare riferimento al principio di cottura mediante sonda cuore per il modo di impiego ideale.

  Questo parametro permette di impostare di quanti gradi la temperatura della camera di cottura deve essere superiore rispetto a quella registrata dalla sonda cuore o sonda per sottovuoto. Questo Δ verrà automaticamente gestito dal programma, consentendo una progressione ottimale della temperatura e del clima all'interno della camera del forno durante tutto il ciclo di cottura del prodotto.

  Impostare il valore "0" sul display "temperatura" e premere il tasto → per confermare. Il simbolo ΔT comincia a lampeggiare. Impostare il valore di temperatura desiderato e confermare tramite il tasto → .

- Memorizzare tutte le impostazioni tenendo premuto il tasto Enter per 3 secondi.

A questo punto tutti i parametri per la cottura manuale sono impostati. Premere il tasto Start Stop per avviare il programma. Il forno comincia il suo ciclo di cottura dalla fase di preriscaldamento (*se impostata in fase di programmazione*). Il termine di questa fase, sarà evidenziato da un segnale acustico e dal lampeggiare delle lampade all'interno della camera. Aprire la porta ed infornare il prodotto. Una volta chiusa la porta, avrà inizio il ciclo vero e proprio di cottura. E' possibile arrestare il ciclo di cottura prima del suo termine programmato, semplicemente agendo sul tasto Start Stop per 3 secondi.

<u>Durante il ciclo di cottura, è possibile in qualsiasi momento (ad esclusione della fase di preriscaldamento) variare i parametri impostati. Premere il tasto →, modificare il valore desiderato mediante i tasti "**+**" e "**-**"e confermare tramite il tasto Enter. Le modifiche avranno effetto immediato.</u>

## *Modalità programmi (programmazione personalizzabile):*

- I forni della Serie BestFor permettono di memorizzare fino a 60 programmi di cottura, personalizzati a seconda delle esigenze dell'utente. Avremo a disposizione fino a 5 Step che includono ciascuno: tempo, modalità Multi-timer (*se selezionata*), velocità ventole, temperatura e clima. All'avvio del ciclo di cottura programmato saranno eseguiti in sequenza, dividendo così il programma in vere e proprie fasi di cottura complete.

Per memorizzare un programma, procedere come segue:

- Premere il tasto Prog . Selezionare, attraverso i tasti "**+**" e "**-**" il primo programma libero. Confermare l'operazione con il tasto Enter . La prima opzione visualizzata è relativa alla

fase di pre-riscaldamento: premere il tasto e tramite i tasti "**+**" e "**-**", scegliere se includere questa fase nel programma. Confermare l'impostazione tramite il tasto .

- Ora si passa alla programmazione degli Step: si accende l'icona "Step 1", che sta ad indicare la prima sequenza di parametri che comporranno il programma. Impostare ogni parametro, confermando il valore con il tasto ***(fare riferimento alla modalità manuale – Pag. 21)***.
- Per passare da uno "Step" all'altro, premere il tasto Step Multi .
- Una volta effettuata l'impostazione degli Step desiderati (max 5), si memorizza il programma premendo il tasto Enter per 3 secondi. Il segnalatore acustico conferma l'operazione eseguita.
- La fase successiva consiste nel nominare il programma appena memorizzato. Sul display compare la scritta "name". Scorrere le lettere con i tasti "**+**" e "**-**", passare alla successiva con il tasto . Si avranno a disposizione 16 caratteri. Ultimata la procedura, confermare l'operazione mediante il tasto Enter per 3 secondi.

## *Esecuzione di un programma personalizzato:*

Per eseguire un programma memorizzato dall'utente, procedere come segue:

- Premere il tasto Prog e mediante i tasti "**+**" e "**-**" selezionare il programma desiderato. Confermare la selezione tramite il tasto Enter . Agire successivamente sul tasto Start Stop per eseguire il programma di cottura. Durante l'esecuzione del programma, i parametri di cottura non saranno modificabili. E' possibile arrestare il ciclo di cottura prima del suo termine programmato, semplicemente agendo sul tasto Start Stop per 3 secondi.

Per uscire dal menù, premere il tasto Prog . Si ritorna così al menù principale del controllo.

Programmi preimpostati:

Nel controllo elettronico dei forni Serie BestFor, sono presenti 12 programmi di cottura preimpostati, adatti a cuocere svariati tipi di alimenti. Si possono richiamare attraverso la seguente procedura:

- Premere il tasto e selezionare il programma di cottura desiderato attraverso i tasti "**+**" e "**-**". Confermare tramite il tasto Enter .

- Scegliere il grado di cottura desiderato aumentando o diminuendo (mediante i tasti “**+**” e “**-**“, entro il range consentito dal programma), il parametro di cottura lampeggiante:

= se la cottura viene controllata a tempo.

= se la cottura viene controllata a tempo, ma il programma necessita della sonda cuore o sottovuoto (optional) inserita nel prodotto.

= se la cottura viene controllata esclusivamente dalla sonda cuore o sottovuoto (optional).

Agendo, quindi, sui tasti “**+**” e “**-**“ si varia il parametro impostato dal programma.

- Premere il tasto [Enter] per confermare la modifica al tempo di cottura. La suddetta impostazione sarà efficace solo per questo ciclo di cottura. Per rendere invece definitiva la modifica al programma, premere il tasto [Enter] per 3 secondi. La avvenuta modifica sarà evidenziata da un segnale acustico.

- Per mandare in esecuzione il programma, premere il tasto [Start Stop]. Durante l’esecuzione del programma, i parametri di cottura non saranno modificabili. E’ possibile arrestare il ciclo di cottura prima del suo termine programmato, semplicemente agendo sul tasto [Start Stop] per 3 secondi.

- Per uscire dal menù, premere il tasto . Si ritorna così al menù principale del controllo.

A seconda della modalità di cottura impostata nel programma, durante il ciclo di cottura del forno, sarà visualizzato solamente il tempo (o la temperatura in caso di sonda cuore) sul display 1.

Di seguito, sono elencati i programmi predefiniti inseriti nel controllo elettronico del forno. Seguire la procedura appena descritta per eseguirli.

**Legenda simboli del ricettario:**

-  = indicazioni per una cottura ottimale.
-  = Parametro variabile entro il range consentito dal programma.

## *Ricettario Serie Bistrot mod. 1065/665/465:*

### 1. Pane precotto surgelato

 è possibile infornare il prodotto ancora surgelato.

aumentare il parametro del tempo in minuti in base alla dimensione, peso e tipo di pane.

- infornare con teglia forata in Teflon 40x60
- per baguette infornare con teglia ondulata 40x60

### 2. Pane crudo

aumentare il parametro del tempo in minuti in base alla dimensione, peso e tipo di pane.

- infornare con teglia forata in Teflon 40x60

### 3. Pizza Napoli

inserire la piastra prima di avviare il preriscaldamento, infornare le pizze con l'apposita pala già condite.

- piastra di cottura con sistema vulcan

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

### 4. Pizza al taglio

infornare la pasta condita di solo pomodoro. A 8 minuti dal termine della cottura aggiungere la mozzarella e condimenti a piacere. Condizionare la teglia con olio extra vergine d'oliva.

- infornare con teglia liscia in Teflon 40x60

aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

5. **Croissant surgelati**

 per questa ricetta i croissant non vanno scongelati.

- infornare 12 croissant per teglia forata in Teflon 40x60

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

6. **Biscotti**

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base alla dimensione ed allo spessore dei biscotti.

- infornare teglia forata in Teflon 40x60

7. **Muffin**

 riempire gli stampini precedentemente imburrati per ¾ della loro capienza.

- infornare con teglia forata in Teflon 40x60

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

8. **Vol au vent surgelati**

 per questa ricetta i vol au vent non vanno scongelati

- infornare con teglia forata in Teflon 40x60

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

9. **Patate al forno**

 cuocere Kg 2,5 di patate per teglia.

- infornare con teglia liscia 40x60

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

10. **Arrosti**

prima del preriscaldamento estrarre la sonda al cuore dal forno. A preriscaldamento avvenuto infornare l'arrosto sulla griglia con la sonda al cuore e la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.

- usare griglia 60x40 e teglia liscia 60x40

aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

**11. Pollo (pollo e volatili arrosto)**

utilizzare solo sale e spezie per condire i polli e posizionare la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.

- griglia N.8 polli GN 1/1 e teglia liscia 60x40
- per Mod 1065 carico Max N.3 griglie da N.8 polli.
- per Mod 665 carico Max N.2 grglie da N.8 polli.
- per Mod 465 carico Max N.1 grglia da N.8 polli

 aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

**12. Vapore**

 indicato per le cotture a vapore di verdure o altri prodotti.

- utilizzare teglia forata 60x40

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## *Ricettario Gourmet mod. 1011/511:*

**1. Riso al vapore**

per Kg. 1 di riso Lt.1,5 di acqua. In questa modalità si possono cuocere vari tipi di pasta di semola di grano duro. Variare il parametro tempo in minuti in base alla cottura desiderata.

- infornare con teglia GN1/1H60

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

**2. Roastbeef**

prima del preriscaldamento estrarre la sonda al cuore dal forno. A preriscaldamento avvenuto infornare il roastbeef sulla griglia con la sonda al cuore e la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.

- usare la griglia GN1/1 con teglia liscia GN1/1H40

 aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

**3. Arrosti**

prima del preriscaldamento estrarre la sonda al cuore dal forno. A preriscaldamento avvenuto infornare l’arrosto sulla griglia con la sonda al cuore e la teglia liscia per la raccolta dei grassi durante la cottura.

- usare la griglia GN1/1 con teglia liscia GN1/1H40

aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

**4. Pesce al forno**

prima del preriscaldamento estrarre la sonda al cuore dal forno. Infornate e inserite la sonda al cuore nel pesce

- usare teglia GN1/1H40

aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

**5. Grigliate**

per una cottura ottimale:

- Manzo: 40° cottura al sangue - 45° cottura media - 50° ben cotta
- Maiale: 60°/65° cottura ottimale
- Pesce: 60°/65° cottura ottimale

- usare la piastra grill GN1/1

aumentare il parametro temperatura al cuore in base al grado di cottura desiderato.

**6. Pollo (pollo e volatili arrosto)**

utilizzare solo sale e spezie per condire i polli e posizionare la teglia liscia per la Raccolta dei grassi durante la cottura.

- griglia N.8 polli GN1/1 teglia liscia GN1/1H40
- Per Mod 1011 carico Max N.3 griglie da N.8 polli
- Per Mod 511 carico Max N.2 griglie da N.8 polli

aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

**7. Verdure al vapore**

con questa ricetta è possibile cuocere vari tipi di verdure purchè della stessa consistenza
(es.: patate, carote, cavolfiori, broccoli).

- usare teglia forata GN1/1H40

aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 8. Patate fritte

 Infornare le patate senza scongelarle.

- bacinella grigliata per fritti GN1/1

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 9. Patate arrosto

 cuocere Kg 2 di patate per teglia.

- usare teglia GN1/1H20 in teflon

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 10. Croissant surgelati

 per questa ricetta i croissant non vanno scongelati. 8 croissant per teglia.

- teglia GN1/1H20 in Teflon

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 11. Pane precotto surgelato

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base alla dimensione, peso e tipo di pane.

- teglia GN1/1H20 in Teflon

 aumentare il parametro del tempo in minuti in base al grado di cottura desiderato.

## 12. Rigenerazione

utilizzare il range del tempo a disposizione in base ai prodotti che si vogliono rigenerare.

## *Programmi "COOL" – "LAVAGGIO" – "FILL":*

Nella modalità "Programmi" del controllo elettronico, sono presenti tre programmi non modificabili. Essi sono memorizzati nel firmware del controllo stesso e sono indipendenti dai 60 disponibili e personalizzabili da parte dell'utente.

- **Programma "COOL":**

  permette di raffreddare il forno in breve tempo, facendo funzionare le ventole anche a porta del forno aperta. Una volta raffreddata la camera di cottura, premere il tasto Start Stop per 3 secondi per fermare il programma. In caso di allarme sovratemperatura camera, questo programma viene richiamato automaticamente e proposto per l'esecuzione (vedere pag. 20).

- **Programmi "LAVAGGIO":**
  - **LAV1** – Delicato (46')
  - **LAV2** – Normale (1h 18')
  - **LAV3** – Intensivo (1h 59')
  - **LAV4** – Super-intensivo (2h 34')

  Per il gruppo lavaggio (*optional*) sono previsti questi 4 programmi, selezionabili a seconda delle esigenze.

- **Programma "FILL":**

  gestisce il riempimento delle pompe e dei tubi per l'impianto di lavaggio forno (*optional*), al primo riempimento o al cambio delle taniche. Il programma ha una durata di 2 minuti. ***Sincerarsi che i tubi dell'impianto siano vuoti prima di procedere con l'esecuzione del programma.***

Per selezionare uno di questi programmi, procedere nella seguente modalità:

- Premere il tasto Prog per entrare nella modalità Programmi.
- Scorrere con il tasto "**-**" fino a visualizzare i programmi appena descritti. Selezionare il programma desiderato e confermare tramite il tasto Enter
- Premere il tasto Start Stop per eseguire il programma.

Il termine dell'esecuzione dei programmi Lavaggio e Fill saranno evidenziati dal segnalatore acustico.

Lampade e termine della cottura:

All'avvio di ogni programma di cottura, le lampade interno camera si accendono e rimangono in funzione fino alla fine del ciclo di cottura stesso. Al termine del programma le lampade lampeggiano ed il segnalatore acustico entrerà in funzione.
Con il forno in Stand-By, le lampade saranno spente.

## *Partenza ritardata:*

E' possibile eseguire un programma di cottura ad un orario prestabilito, impostato dall'utente. Procedere nella modalità seguente:

- All'accensione del controllo elettronico, scorrere con il tasto "**+**" fino alla comparsa del menù "Partenza Ritardata" sul display Programmi 4. Entrare nel menù mediante il tasto .
- Il simbolo "tempo" ed il suo display (1) lampeggiano. Impostare l'ora desiderata per l'esecuzione del programma. Confermare l'impostazione tramite il tasto Enter .
- Sul display Programmi (4) compare la scritta "Prog". Inserire ora il programma di cottura desiderato per la partenza ritardata (sia esso preimpostato, personalizzato o manuale), sempre attraverso i tasti "**+**" e "**-**". Confermare l'impostazione tramite il tasto Enter .
- Il forno ora è in modalità Stand-By, evidenziato dal lampeggiare del led sul tasto Start Stop .

Sul display 1 vengono visualizzati: l'ora corrente ed ore/minuti restanti all'avvio ritardato del forno. All'ora impostata, il forno si attiva automaticamente eseguendo il programma di cottura impostato.
Si può interrompere la partenza ritardata in qualsiasi momento riaccendendo il controllo elettronico dalla modalità Stand-By.

## *Importazione/Esportazione programmi di cottura:*

I forni Serie BestFor permettono l'esportazione dei programmi memorizzati e l'importazione di nuovi programmi tramite unità di storage esterno, tipo chiavetta USB. La connessione USB al forno avviene tramite l'apposita scheda adattatrice connessa alla porta seriale posta sul fianco del forno stesso.

A connessione avvenuta, il controllo elettronico riconosce la periferica automaticamente ed abilita i menù di gestione appositi. Alla disconnessione, i menù sopra menzionati vengono disabilitati. Inerente i programmi preimpostati, sarà possibile scaricare nuove ricette al sito: http://www.bestfor.it.

Modalità di gestione dei programmi preimpostati:

Con chiavetta USB connessa, premere il tasto . Al normale menù, si aggiunge il menù Gestione Programmi. Il funzionamento delle rimanenti selezioni del menù rimarranno invariate.

Per accedere al menù di gestione programmi, portarsi sulla relativa voce e premere il tasto . Le seguenti voci sotto descritte sono disabilitate nel caso nei parametri del forno vi sia attivata l'opzione "Programmi Bloccati".

Il menù è così strutturato:

- **CANCELLA** = permette di cancellare un programma preimpostato memorizzato nel forno. Entrare nell'opzione agendo sul tasto . Scorrere l'elenco programmi (il display "Temperatura" suggerirà la scritta "Del"), scegliere il programma da cancellare tramite i tasti "**+**" e "**-**" e, una volta posizionati sul programma prescelto, premere per 3 secondi il tasto . Il programma viene quindi eliminato. Il display visualizza la scritta "******" durante questa operazione. Il termine di tale operazione sarà evidenziata anche dal segnalatore acustico. Ripetere la stessa operazione per tutti i programmi che si vogliono cancellare. Per uscire dal menù "Cancella" premere il tasto .

Premendo per 3 secondi il tasto si interrompe l'operazione, riportando il controllo elettronico nella visualizzazione principale.

**IMPORTA** = permette di importare nel forno tutti i programmi preimpostati presenti sulla chiavetta USB. I file avranno estensione **.ppf** e saranno all'interno della cartella predefinita "BESTFOR". La memoria del controllo elettronico permette di memorizzare fino a 60 programmi. Selezionare la voce "Importa" mediante il tasto e tutti i programmi presenti nella chiavetta saranno memorizzati nel forno sequenzialmente, in coda ai programmi già esistenti. Il display visualizza la scritta "******" durante tutta l'operazione, evidenziata anche dal segnalatore acustico.

- Nuovi programmi preimpostati saranno disponibili per il download al sito: **http://www.bestfor.it**. I programmi scaricati dovranno essere memorizzati nella cartella predefinita "Bestfor" all'interno della chiavetta.

Il messaggio "Errore esecuzione operazione" si presenta in caso di accesso errato alla chiavetta USB.
Il messaggio "File programma non valido" si presenta in caso di dimensioni errate del file o in caso di file corrotto.

Modalità di gestione dei programmi personalizzati:

Con chiavetta USB connessa, premere il tasto . Al normale menù, si aggiunge il menù Gestione Programmi. Il funzionamento delle rimanenti selezioni del menù rimarranno invariate.

Per accedere al menù di gestione programmi, portarsi sulla relativa voce e premere il tasto . Le seguenti voci sotto descritte sono disabilitate nel caso nei parametri del forno vi sia attivata l'opzione "Programmi Bloccati".

Il menù è così strutturato:

- **CANCELLA** = permette di cancellare un programma preimpostato memorizzato nel forno. Entrare nell'opzione agendo sul tasto . Scorrere l'elenco programmi (il display "Temperatura" suggerirà la scritta "Del"), scegliere il programma da cancellare tramite i tasti "**+**" e "**-**" e, una volta posizionati sul programma prescelto, premere per 3 secondi il tasto . Il programma viene quindi eliminato. Il display visualizza la scritta "******" durante questa operazione. Il termine di tale operazione sarà evidenziata anche dal segnalatore

acustico. Ripetere la stessa operazione per tutti i programmi che si vogliono cancellare. Per uscire dal menù "Cancella" premere il tasto Prog .

Premendo per 3 secondi il tasto ⭢ si interrompe l'operazione, riportando il controllo elettronico nella visualizzazione principale (vedi pag.7).

- **IMPORTA** = permette di importare nel forno tutti i programmi personalizzati presenti sulla chiavetta USB. I file dovranno avere un nome di massimo 6 caratteri, con estensione **.upf** e saranno all'interno della cartella predefinita "BESTFOR". Selezionare la voce "Importa" mediante il tasto ⭢ per accedere ai due seguenti sottomenù:
  - **SOVRASCRIVI TUTTO** = consente di sovrascrivere i programmi esistenti nel forno con quelli importati dalla chiavetta USB.
  - **IN CODA** = questa opzione accoda i programmi importati agli altri preesistenti nel forno. I programmi con lo stesso nome saranno sovrascritti.

Il display visualizza la scritta "******" durante questa operazione. Il termine di tale operazione sarà evidenziata anche dal segnalatore acustico.

- **ESPORTA** = permette di esportare i programmi del forno nella chiavetta USB. Selezionare l'opzione con il tasto ⭢ , per accedere ai seguenti due sottomenù:
  - **TUTTI** = esporta tutti i programmi personalizzati esistenti nel forno all'interno della chiavetta, sovrascrivendo i programmi con lo stesso nome eventualmente presenti nella chiavetta stessa.
  - **SELEZIONA** = permette di selezionare i programmi che si desidera esportare. Entrare nell'opzione agendo sul tasto ⭢ . Scorrere l'elenco programmi (il display "Temperatura" suggerirà la scritta "Save"), scegliere il programma da esportare tramite i tasti "**+**" e "**-**" e, una volta posizionati sul programma prescelto, premere per 3 secondi il tasto Enter . Il programma viene quindi esportato. Il display visualizza la scritta "******" durante questa operazione. Il termine di tale operazione sarà evidenziata anche dal segnalatore acustico. Ripetere la stessa operazione per tutti i programmi che si vogliono esportare. Per uscire dal menù "Esporta" premere il tasto Prog .

Il messaggio "Errore esecuzione operazione" si presenta in caso di accesso errato alla chiavetta USB.
Il messaggio "File programma non valido" si presenta in caso di dimensioni errate del file o in caso di file corrotto.

## *CODICI DI ALLARME:*

Di seguito sono elencati i messaggi di errore che il controllo elettronico fornisce in caso di anomalia. Alla visualizzazione di uno dei seguenti errori, è necessario rivolgersi al centro assistenza, ad eccezione dell'errore 009 che è autoripristinante.

**Er. 001** = la scheda di potenza non risponde
**Er. 002** = firmware errato
**Er. 003** = allarme sonde: una sonda è sconnessa o in corto circuito
**Er. 004** = anomalia resistenze
**Er. 005** = memoria programmi non funzionante
**Er. 006** = programma per partenza ritardata rimosso dopo l'impostazione
**Er. 007** = errore blackout: il ripristino della cottura non è stato possibile dopo un blackout
**Er. 008** = sincronismo di rete mancante: la frequenza di rete non è stabile, oppure la scheda di potenza presenta un guasto.
**Er. 009** = termico motore: il contatto del termico motore sulla scheda potenza è intervenuto. Una volta risolta l'anomalia, il forno torna nello stato operativo.
**Er. 011** = scarico grassi non alimentato
**Burner Block** = Blocco di sicurezza bruciatore: Il bruciatore non è riuscito ad accendere la fiamma per 3 volte consecutive. Per sbloccare il bruciatore tenere premuto il pulsante "Start/Stop" fino alla cancellazione della scritta "Block" dal display.

---

***Allarmi Sonda Multi-Point:***

- ***Allarme sonda esterna*** = Sonda fuori dalla camera di cottura.
- ***Allarme sonda interna*** = Sonda dentro la camera di cottura, ma fuori dal prodotto.
  Sonda inserita nel prodotto in maniera non corretta.

## *MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA*

L'apparecchiatura è da sottoporre periodicamente ad un controllo generale da parte di un tecnico specializzato.

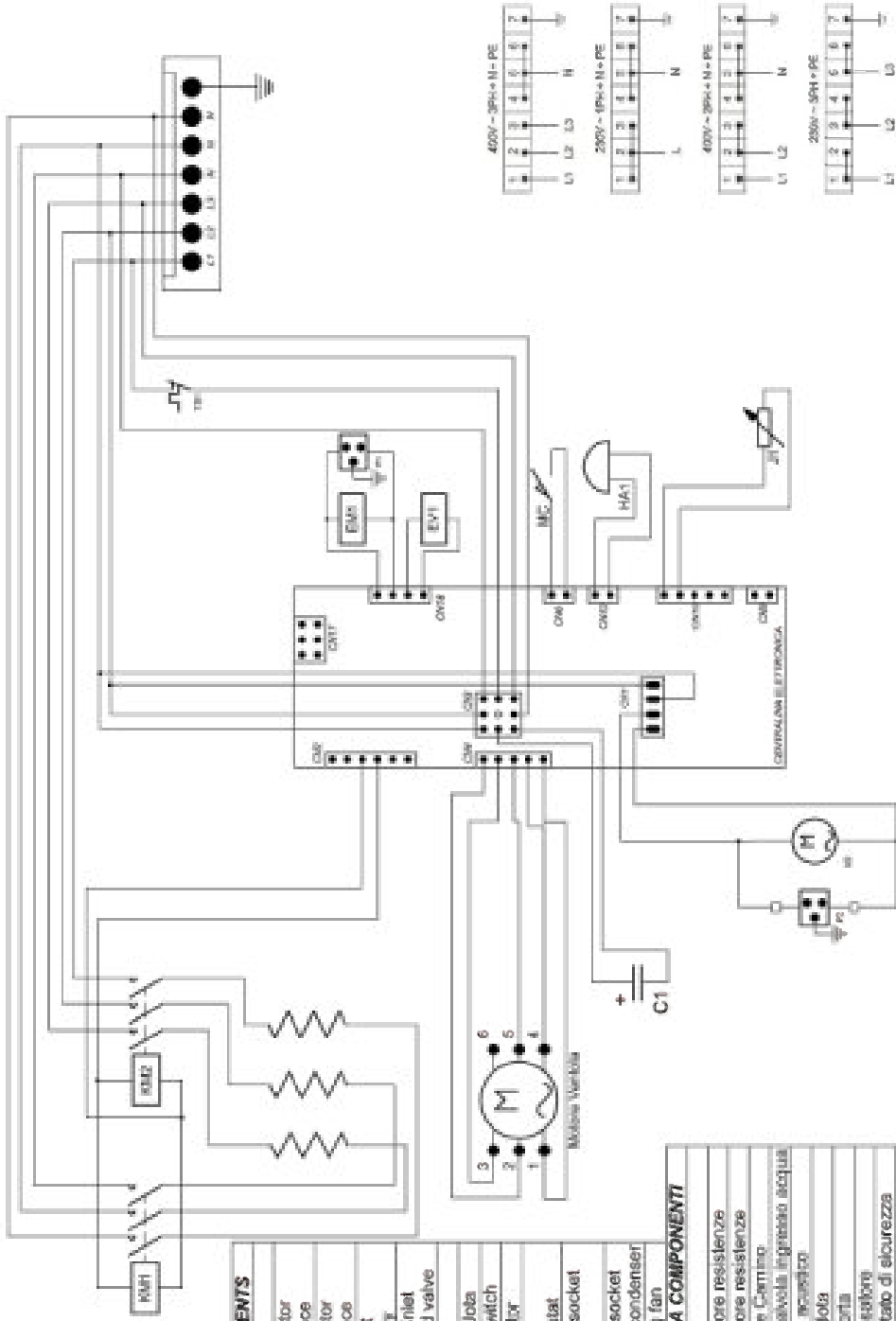
Il forno è dotato di un dispositivo di interruzione termica a riarmo manuale che interviene in caso di sovratemperatura. Per riarmare il termico (ad interruzione avvenuta), svitare il tappo sul retro basso sinistro del forno. In seguito premere il pulsante ed il riarmo sarà completato. In caso di continua interruzione, rivolgersi al tecnico specializzato per controlli approfonditi.

## *PULIZIA E CURA:*

- Per ottenere un grado di pulizia ed igiene costante ed automatizzato all'interno della camera, è disponibile il nostro "Kit lavaggio automatico", venduto separatamete.
- L'apparecchio non deve essere pulito in nessun caso usando un pulitore ad alta pressione o getti d'acqua diretti.
- Durante la pulizia togliere alimentazione elettrica al forno.
- Pulire l'apparecchio quando si è raffreddato.
- Non usare acqua fredda sui vetri caldi della porta.
- Si raccomanda di pulire la camera forno quotidianamente, per mantenere il livello massimo di igiene.
- Si consiglia di lasciare la porta del forno socchiusa al termine di ogni sessione lavorativa, per salvaguardare la tenuta della guarnizione di chiusura porta.

## *PROVVEDIMENTI IN CASO DI PROLUNGATA INATTIVITA'*

Quando si prevede una prolungata inattività dell'apparecchio (chiusura stagionale, vacanza ecc.) si consiglia di pulire lo stesso seguendo le istruzioni e le avvertenze sopraelencate, quindi scollegare i dispositivi elettrici e chiudere i rubinetti d'intercettazione a monte.

## *NOTE:*

COMPONENTS
KM1 Contactor resistance
KM2 Contactor resistance
EM1 Magnet Chimney
EV1 Water inlet solenoid valve
HA1 Buzzer
J1 Probe Jota
MC Door switch
C1 Capacitor
TS1 Safety thermostat
P1 Power socket hood
P2 Power socket steam condenser
M2 Cooling fan
LEGENDA COMPONENTI
KM1 Teleruttore resistenze
KM2 Teleruttore resistenze
EM1 Magnete Camino
EV1 Elettrovalvola ingresso acqua
HA1 Allarme acustico
J1 Sonda Jota
MC Micro porta
C1 Condensatore
TS1 Termostato di sicurezza
P1 Presa alimentazione cappa di aspirazione
P2 Presa alimentazione condensatore di vapore
M2 Ventolina raffreddamento
KM1
KM2
Motore Ventola
C1
HA1
MC
EM1
EV1
CN17
CN16
CENTRALINA ELETTRONICA
400V ~ 3PH + N + PE
230V ~ 1PH + N + PE
400V ~ 2PH + N + PE
230V ~ 3PH + PE
BEST FOR
Denominazione / Denomination
Schema elettrico
Forni serie Bistrot - Gourmet S2
Tensione di alimentazione / Power supply
vedere tabelle soprastante
Nome File / File Name
BG-03
Date / Date
12/09/2013
Pag. / Page
1/1

LEGENDA COMPONENTI
EM1 Magnete Camino
EV1 Elettrovalvola ingresso acqua
HA1 Allarme acustico
J1 Sonda Jota
MC Micro porta
C1 Condensatore
TS1 Termostato di sicurezza
P1 Presa alimentazione cappa di aspirazione
P2 Presa alimentazione condensatore di vapore
M2 Ventolina raffreddamento
COMPONENTS
EM1 Magnet chimney
EV1 Water inlet solenoid valve
HA1 Buzzer
J1 Probe Jota
MC Door switch
C1 Capacitor
TS1 Safety thermostat
P1 Power socket hood
P2 Power socket steam condenser
M2 Cooling fan
Motore Ventola
C1
HA1
J1
MC
EM1
EV1
400V ~ 3PH + N + PE
L1 L2 L3 N
230V ~ 1PH + N + PE
L N
400V ~ 2PH + N + PE
L1 L2 N
BEST FOR
Schema elettrico GAS
Forni serie Bistrot - Gourmet
Vedere tabelle soprastante
BG-04_G
12/09/2013
1/1

Via Castelbolognesi, 6 - Z.p.m.i.
44124 - Ferrara - ITALY

www.bestfor.it